

Zapiekanka z cukinii

Przepis zaproponowany przez Gdziebylca: krzysztof-off, dnia 5 Października 2011r. o 17:27

Tagi: cukinia, zapiekanka

Rodzaj dania: dania główne kuchnia regionalna warzywa zapiekanki

Rodzaj kuchni: polska

Region pochodzenia: cała Polska

Rodzaj mięsa: drób

Składniki przepisu

Nazwa	Ilość	Miara	Kategoria produktu
cukinia	1	szt.	warzywa
cebula	2	szt.	warzywa
papryka czerwona	1	szt.	warzywa
pomidor	2	szt.	warzywa
pieprz czarny mielony	1	szczypta	przyprawy i zioła
sól	1	szczypta	przyprawy i zioła
kurczak - filet	1	szt.	mięsa

Opis

Cebulę, pomidory, paprykę pokroić w plasterki, wymieszać dodać sól, pieprz. Cukinie wydrążyć, wypełnić nadzieniem z warzyw i posiekanego drobno kurczaka. Całość zapiekać w piekarniku ok. 40 min, aż cukinia stanie się miękka. Można przed pieczeniem posypać serem żółtym i zapiec. Pyszne danie.



Dla ilu osób: 4
 Danie dietetyczne: nie
 Poziom skomplikowania: łatwe do przygotowania
 Czas przygotowywania: 0godz. 40min.
 Cena: cała potrawa: 20 PLN
 Liczba kalorii: